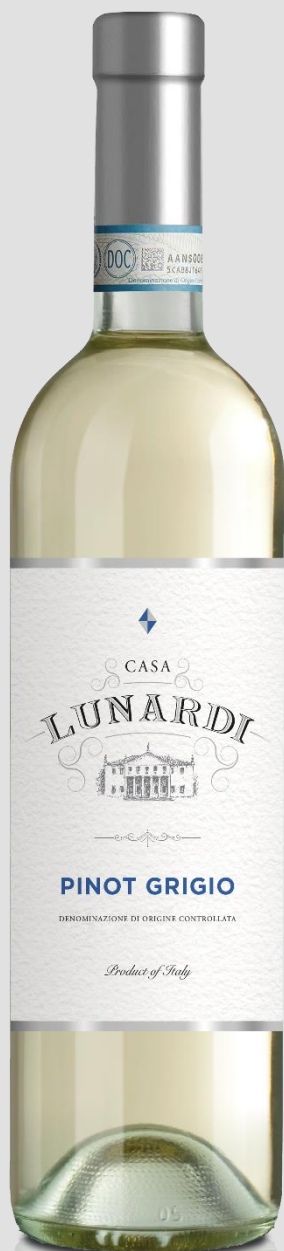




Sauvignon Blanc

Tipologia Vino	Bianco, fermo
Denominazione	Trevenezie I.G.T.
Uvaggio	Sauvignon blanc
Alcool (%VOL)	12% vol
Zuccheri residui	4 g/litro
Acidità totale	5,6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	8-10° C
Metodo di produzione	Attenta raccolta manuale e delicata diraspatura. Breve macerazione a bassa temperatura, pressatura soffice con fermentazione a 16°C in acciaio. Breve affinamento sui lieviti.
Note di degustazione	Lunardi Sauvignon Blanc è un vino raffinato dal profumo di biancospino e delicate note di salvia che in bocca esprime piacevoli sentori di pompelmo; piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con piatti a base di verdure, pesce e carni bianche.



Pinot Grigio

Tipologia Vino	Bianco, fermo
Denominazione	delle Venezie D.O.C.
Uvaggio	Pinot Grigio
Alcool (%VOL)	12% vol
Zuccheri residui	3 g/litro
Acidità totale	6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	8-10° C
Metodo di produzione	Pressatura soffice con fermentazione a 18°C ed affinamento sui lieviti a 8°C per tre mesi.
Note di degustazione	Lunardi Pinot Grigio è un vino varietale fruttato, con sentori di frutta tropicale e gradevoli note floreali; piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con minestre di verdura e carni bianche alla griglia.



Chardonnay

Tipologia Vino	Bianco, fermo
Denominazione	Veneto I.G.T.
Uvaggio	Chardonnay
Alcool (%VOL)	12% vol
Zuccheri residui	4 g/litro
Acidità totale	6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	8-10° C
Metodo di produzione	Pressatura soffice con fermentazione a 18°C ed affinamento su lieviti a 8°C per tre mesi.
Note di degustazione	Lunardi Chardonnay è un vino varietale fruttato, fresco, dal profumo di albicocca e note di frutta esotica; piacevolmente rotondo al palato, è ottimo con piatti a base di pesce e con la cucina vegetariana.



Soave

Tipologia Vino	Bianco, fermo
Denominazione	Soave D.O.C
Uvaggio	Garganega, Trebbiano di Soave
Alcool (%VOL)	12% vol
Zuccheri residui	4 g/litro
Acidità totale	6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	8-10° C
Metodo di produzione	Breve macerazione a freddo, pressatura soffice con fermentazione a 18°C. Breve affinamento sui lieviti a 8°C..
Note di degustazione	Lunardi Soave è un vino fruttato, dal profumo gradevole di fiori di mandorlo; piacevolmente fresco, è ottimo con piatti a base di pesce e carni bianche alla griglia.



Merlot

Tipologia Vino	Rosso, fermo
Denominazione	Veneto I.G.T.
Uvaggio	Merlot
Alcool (%VOL)	13% vol
Zuccheri residui	7 g/litro
Acidità totale	5,5 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	16-18° C
Metodo di produzione	Selezione uve con corretto contenuto zuccherino, vinificazione con sistema Ganimede per continuo rimescolamento vinacce ed estrazione di colore e tannini. Affinamento in acciaio per conservare le caratteristiche fruttate.
Note di degustazione	Lunardi Merlot è un vino varietale fruttato, dal profumo di ciliegia, con delicate note di viola e sentori di eucalipto sul finale. Piacevolmente equilibrato, succoso e di buona struttura, accompagna perfettamente piatti di pasta al sugo, formaggi e zuppe saporite.



Cabernet Sauvignon

Tipologia Vino	Rosso, fermo
Denominazione	Veneto I.G.T.
Uvaggio	Cabernet Sauvignon
Alcool (%VOL)	13% vol.
Zuccheri residui	7 g/litro
Acidità totale	5,7 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	16-18° C
Metodo di produzione	Selezione uve con corretto contenuto zuccherino, vinificazione con sistema Ganimede per continuo rimescolamento vinacce ed estrazione di colore e tannini. Affinamento in acciaio per conservare le caratteristiche fruttate.
Note di degustazione	Lunardi Cabernet Sauvignon è un vino varietale fruttato, con sentori di piccoli frutti rossi e una leggera nota balsamica. Dotato di buona freschezza e rotondità, è ottimo con carni rosse saporite, zuppe di legumi e formaggi a pasta dura.